C/2026/3580

2026.7.13.

Egy földrajzi árujelző termékleírását érintő, jóváhagyott standard módosításról szóló közleménynek az (EU) 2025/27 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet [1] 5. cikkének (4) bekezdése szerinti közzététele

(C/2026/3580)

STANDARD MÓDOSÍTÁS JÓVÁHAGYÁSÁRÓL SZÓLÓ KÖZLEMÉNY

(Az (EU) 2024/1143 rendelet 24. cikke)

„Pago de Otazu”

EU hivatkozási szám: PDO-ES-A0184-AM02 – 2026.4.22.

1. **A termék elnevezése**

„Pago de Otazu”

2. **A földrajzi árujelző típusa**

☑ OEM

☐ OFJ

3. **Ágazat**

☐ Mezőgazdasági termékek

☑ Borok

☐ Szeszes italok

4. **Az az ország, amelyhez a földrajzi terület tartozik**

Spanyolország

5. **A standard módosítást közlő tagállami hatóság**

Név

Mezőgazdasági, Halászati és Élelmiszerügyi Minisztérium, Élelmiszerminőség-ellenőrzéssel és agrár-élelmiszeripari laboratóriumokkal foglalkozó aligazgatóság

6. **Standard módosításként való minősítés**

Az illetékes hatóság úgy véli, hogy a „Pago de Otazu” OEM termékleírásának e módosítása standard módosítás; nem tekinthető uniós módosításnak, mivel a földrajzi árujelzőkről szóló (EU) 2024/1143 rendelet 24. cikkének (3) bekezdésében meghatározott helyzetek egyikének sem felel meg. Konkrétan, a módosítás: nem változtatja meg az elnevezést vagy az elnevezés használatát, illetve a földrajzi árujelzővel ellátott termék vagy termékek kategóriáját; nem jár a földrajzi területtel való kapcsolat érvénytelenné válásának kockázatával; nem von maga után további korlátozásokat a termék forgalmazása tekintetében.

7. **A jóváhagyott standard módosítás(ok) ismertetése**

Megnevezés

A BOROK ÉRZÉKSZERVI JELLEMZŐINEK MÓDOSÍTÁSA

[1] A Bizottság (EU) 2025/27 felhatalmazáson alapuló rendelete (2024. október 30.) az (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendeletnek a földrajzi árujelzők, a hagyományos különleges termékek és a minőségre utaló választható kifejezések bejegyzésére és oltalmára vonatkozó szabályokkal történő kiegészítéséről, valamint a 664/2014/EU felhatalmazáson alapuló rendelet hatályon kívül helyezéséről (HL L, 2025/27, 2025.1.15., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Leírás

A módosítás mindegyik bortípus esetében egyértelműbbé, konkrétabbá és/vagy objektívabbá teszi az érzékszervi leírást az értékelés különböző szakaszaiban (megjelenés, illat és íz). Ez javítani fogja az UNE-EN ISO/IEC 17025 szabvány szerinti kóstolóbizottságok általi értékelésüket.

Ez a módosítás a termékleírás 2. pontját és az egységes dokumentum 7. pontját érinti.

☑ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Megnevezés

FRISSÍTETT ADATOK

Leírás

A módosítások kapcsán megragadták a lehetőséget az illetékes hatóság és az átruházott feladatokat végző szerv elérhetőségeinek frissítésére.

A módosítás a termékleírás 9. cikkét érinti; nem érinti az egységes dokumentumot.

☐ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

Borok eredetmegjelölései és földrajzi jelzései

„Pago de Otazu”

EU hivatkozási szám: PDO-ES-A0184-AM02 – 2026.4.22.

1. **Elnevezés(ek)**

„Pago de Otazu”

2. **A földrajzi árujelző típusa**

☑ OEM

☐ OFJ

3. **Az az ország, amelyhez a meghatározott földrajzi terület tartozik**

Spanyolország

4. **A mezőgazdasági termék besorolása a Kombinált Nómenklatúra megfelelő vámtarifaszáma és alszáma szerint, az (EU) 2024/1143 felhatalmazáson alapuló rendelet 6. cikkének (1) bekezdésével összhangban**

2204 – Bor friss szőlőből, beleértve a szeszezett bort is; szőlőmust a 2009 vtsz. alá tartozó kivételével

5. **A szőlőből készült termékek 1308/2013/EU rendelet VII. mellékletének II. részében felsorolt kategóriái**

1. Bor

6. **A bor(ok) leírása**

Szőlőből készült termék

Száraz fehér- és vörösborok

Érzékszervi jellemzők

Vizuális megjelenés

A fehér szőlőfajtából készült fehérborok érzékszervi jellemzői

a) Fiatal fehérborok: zöldessárgától szalmasárgáig terjedő színű, esetleg aranyszínű árnyalatokkal. Áttetsző és csillogó fényű.

b) Hordóban erjesztett fehérborok: sárga vagy sárgászöldtől szalmasárgáig terjedő, vagy akár aranysárga színű; áttetsző és csillogó fényű.

A kékszőlő-fajtából készült vörösborok érzékszervi jellemzői

a) Fiatal vörösborok: cseresznyepiros szín, esetleg lila árnyalatokkal. Áttetsző és csillogó fényű.

b) Hordóban erjesztett vörösborok: cseresznyepiros gránátvörös árnyalatokkal, esetenként a fahordós érlelésből eredő rubinvörös vagy akár téglavörös árnyalatokkal. Áttetsző és csillogó fényű.

Illat

A fehér szőlőfajtából készült fehérborok érzékszervi jellemzői

a) Fiatal fehérborok: a fajta elegáns jegyei; a fajta fehér húsú gyümölcsökre, citrusfélékre vagy virágokra emlékeztető aromái. Fa használata esetén fahordós érlelésből származó jegyek.

b) Hordóban erjesztett fehérborok: a fajta elegáns jegyei; fehér húsú gyümölcsökre, citrusfélékre vagy virágokra emlékeztető aromák. A fahordós érlelésből származó jegyek.

A kékszőlő-fajtából készült vörösborok érzékszervi jellemzői

a) Fiatal vörösborok: friss és gyümölcsös karakter, túlnyomórészt piros és fekete gyümölcsökre, esetenként szederre emlékeztető jegyekkel.

b) Hordóban erjesztett vörösborok: elegáns és kellemesen intenzív illat, amelyben a gyümölcs dominál. Fára emlékeztető jegyek, néha fűszeres árnyalatokkal. Összetett és kiegyensúlyozott.

Íz

A fehér szőlőfajtából készült fehérborok érzékszervi jellemzői

a) Fiatal fehérborok: a szájban kerek, harmonikus, kellemes (kiegyensúlyozott). Gyümölcsös íz. Fa használata esetén fahordós érlelésből származó jegyek.

b) Hordóban erjesztett fehérborok: bársonyos (közepesen testes vagy testes), elegáns és kerek (kiegyensúlyozott), összetett. A fahordós érlelésből származó jegyek.

A kékszőlő-fajtából készült vörösborok érzékszervi jellemzői

a) Fiatal vörösborok: friss, selymes (kiegyensúlyozott) és bársonyos ízvilág (közepesen testes vagy testes).

b) Hordóban erjesztett vörösborok: kellemes és elegáns (kiegyensúlyozott), kellemes ízű (közepesen testes vagy testes), mindezt a fahordós érlelés idézi elő. Gyümölcsös jelleg.

Az érzékszervi jellemzőkre vonatkozó további információk

—

Analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	—
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	12,5
Minimális összes savtartalom	—
Minimális összes savtartalom mértékegysége	milliekvivalens/liter
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	10,83
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	—

Az analitikai jellemzőkre vonatkozó további információk

Maximális illósavtartalom:

— < 10,83 meq/l a fiatal borok esetében;

— < 14,17 meq/l az érlelt borok esetében.

Összes kén-dioxid-tartalom:

— < 125 mg/l a vörösborok esetében;

— < 150 mg/l a fehérborok esetében.

☑ Az e szakaszban nem szereplő analitikai jellemzők megfelelnek az alkalmazandó uniós jogszabályokban megállapított határértékeknek.

7. **Borászati eljárások**

7.1. *A bor(ok) előállítására alkalmazott konkrét borászati eljárások, valamint a borkészítésre vonatkozó korlátozások*

Borászati eljárás

BORÁSZATI ELJÁRÁSOK

A borászati eljárás típusa

Konkrét borászati eljárás

Leírás

A maximális borhozam 71 liter bor/100 kg szőlő.

Az érlelési folyamat időtartama semmilyen körülmények között nem számítható ki a szüret évének október 1-je előtti időszakból.

Borászati eljárás

MŰVELÉSI GYAKORLATOK

A borászati eljárás típusa

A borkészítésre vonatkozó releváns korlátozások

Leírás

A minimális ültetési sűrűség hektáronként 2 400 tőke.

7.2. *Maximális hozamok*

Minden bor/kategória/fajta/típus

Valamennyi fajta esetében:

Maximális hozam

Maximális hozam	6 500
Maximális hozam mértékegysége	kilogramm szőlő hektáronként

Minden bor/kategória/fajta/típus

Valamennyi fajta esetében:

Maximális hozam

Maximális hozam	46,15
Maximális hozam mértékegysége	hektoliter/hektár

8. **Azon borszőlőfajta vagy -fajták megjelölése, amely(ek)ből a bor(ok) készül(nek)**

— CABERNET SAUVIGNON,

— CHARDONNAY,

— MERLOT,

— TEMPRANILLO.

9. **A körülhatárolt földrajzi terület tömör meghatározása**

A szőlőültetvények a Pamplona-medencében és Navarra fővárosa környékén találhatók. A terület a keletről nyugati irányba folyó Arga bal partján helyezkedik el, a folyó déli részéig húzódik. Délen a Sierra del Perdón hegység előhegységei, nyugaton pedig a Sierra de Sarbil hegység határolja.

10. **Kapcsolat a földrajzi területtel**

A szőlőből készült termékek kategóriája

1. Bor

A kapcsolat összefoglalása

A borok minősége alapvetően az egyedi földrajzi környezetnek köszönhető. A Sierra de Sarbil és a Sierra del Perdón hegység által alkotott völgyben található terület mediterrán éghajlatú, erőteljes atlanti-óceáni hatásokkal. A mély, köves talajok nagyon meszesek, lúgosak és szerves anyagokban szegények, szerkezetük agyagos, és a természetes tápanyag-ellátásuk korlátozott. A talaj és a mediterrán éghajlat jellemzői együttesen biztosítják a megfelelő érést, míg az atlanti-óceáni hatások és a szőlőültetvények völgy alján való elhelyezkedése kellően hosszú vegetációs ciklust biztosít a savas, intenzív színű és kiegyensúlyozott borok előállításához.

11. **További alkalmazandó követelmények**

A követelmény/eltérés címe

CÍMKÉZÉS

Jogi keret

Nemzeti jogszabályok

A további követelmény/eltérés típusa

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A követelmény/eltérés leírása

Az oltalom alatt álló termék címkéjén jól láthatóan fel kell tüntetni a Vino de Pago de Otazu elnevezést.

Elektronikus (URL-)hivatkozás a termékleírás közzétételére

www.PCDOPOTAZU25.navarra.es